

水素 de 調理

美味しく食べて地球が喜ぶ

水素コンロ

世界の飲食シーンから CO₂ 削減

木、炭、天然ガス、食材を焼く歴史は、二酸化炭素排出の歴史でもあります。2050年カーボンニュートラルを達成するには、飲食の場から二酸化炭素を削減することが必要です。水素燃焼による調理は、CO₂ ゼロです。

水素で食材に新たな価値を提供

これまでの調理法では、付加価値を高めることが出来なかった食材でも、水素調理によって新たな価値を生み出すことが出来ます。眠っている地元食材を世界の料理シーンに導けるのが水素です。

だから今、水素調理に注目！

水素 × 料理

水素調理の効果は？

水素を燃焼させ、二酸化炭素の発生なく調理することができます。燃焼温度は高く、無臭。また水素 (H₂) と空気中の酸素 (O) が結合し、水 (H₂O) をつくり、燃焼部周辺の湿度を引き上げます。

表面はカリッと、中はジューシーな焼き上がり

【販売・お問い合わせ】

 株式会社 H2&DX 社会研究所
H2&DX <https://h2dx.co.jp>

info-h2dx@h2dx.co.jp

